

#### 4 ジェラテリア ミナピエノ



**白老ジェラートの新定番！**  
「ミナピエノ」の爽やかイチゴ&濃厚ミルクが絶品

地元はもちろん、遠方から訪れるお客様やインバウンド観光客にも大人気のジェラート店「ジェラテリア ミナピエノ」。店内には、ソルベ系・ミルク系あわせて約30種類のフレーバーの中から、常時12種類がラインナップされています。この夏のおすすめは、自社栽培のイチゴを使った「イチゴ」と、北海道産の生乳を使用した「ミルク」の2フレーバー！イチゴは甘味と酸味のバランスが絶妙で、爽やかな味わいが特徴。ミルクはコクがありながらも、後味はすっきりとしていて、どなたにも親しみやすいおいしさです。2つをミックスして楽しめば、さらにおいしさ倍増！そのほか、季節限定の新フレーバーやソフトクリーム、ラテなど、豊富なメニューも魅力。これから季節は、開放的なテラス席で味わうのもおすすめです！



☎ 0144-85-5500  
所 白老町川沿1-568-3  
営 10:00～17:00  
休 公式ホームページでお知らせしています

やっぱり暑い夏こそ食べたい「ソフトクリーム&ジェラート」。乳脂肪分の高い北海道の生乳を使ったソフトクリームは、お店でしか出せない“コク”と“なめらかな口当たり”が最高。一方で、ねっとりとした食感とライトな味わいのジェラートは、素材を活かしたナチュラル志向のヘルシーアイスクリーム♪どちらにしても、「北海道、夏のテッパンスイーツ」！これはもう試してみるほかないでしょ！

#### 1 コロンボ 白鳥湾展望台店



**選ぶ楽しさ広がる、味も見た目も楽しめるジェラート**

店頭には常時20種類のジェラートがズラリ（モルワ中島店は10種類）！どれを選ばうか、思わず迷ってしまいます。今のイチオシは「メロン」。ひと口食べれば、みずみずしいメロンの風味が口いっぱいに広がり、あとからふんわりとやってくるミルクベースの甘さがたまりません。根強い人気を誇るのは、やっぱり「バニラ」。しっかりと甘みがありながら、後味はスッキリ。「カシス」「オレンジ」「ヨーグルト風味」の3色が美しい“ビビッドマーブル”や、見た目は青いのにフルーツ味というギャップが楽しい“シトラスブルー”など、カラフルなフレーバーも夏にぴったり！スコップ型のスプーンも可愛らしくて、「映え」間違いなし。いろんな味をぜひ試してみてくださいね。



☎ 0143-59-4673  
所 室蘭市崎守町17-16  
レストハウスアイランド  
営 11:00～15:00  
休 年末年始のみ

#### 2 ちきゅうキッチン



**登別の恵みを味わう、ちょっと贅沢なひととき**

登別の自然の恵みを味わえる「ちきゅうキッチン」では、地元・登別酪農館のソフトミックスを使用したソフトクリームが人気です。ふんわりと香るバニラとミルクの豊かな風味が魅力で、濃厚ながら後味はさっぱり。見た目も可愛らしく、地元の方はもちろん観光客にも好評の、ちょっと贅沢な一品です。また、注文を受けてから丁寧に焼き上げるクレープも評判で、フルーツ系からクリーム系までバリエーション豊富。さらに、ホットドッグやアサイーボウルなどの軽食メニューも取り揃えており、スイーツからしっかりとした食事まで幅広く楽しめます。

#### 3 なな色のヒカリ



**登別産ミントが香る爽快ジェラート**

登別市のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 4 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別産ミントが香る爽快ジェラート

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 5 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 6 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 7 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 8 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 9 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 10 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 11 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 12 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 13 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 14 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 15 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 16 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 17 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 18 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 19 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 20 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 21 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 22 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 23 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感が口いっぱいに。まろやかなチョコレートとの相性も抜群で、濃厚なのに後味はすっきり。暑い日にぴったりの、地元の恵みを味わえるおすすめの一品です。

#### 24 ジェラテリア ミナピエノ



**なな色のヒカリ**

登別のジェラート専門店「なな色のヒカリ」で、「生ミントチョコ」を注文しました。使われているのは、登別の水耕栽培農園『月とらいおん』の新鮮な生ミント。ひと口食べれば、爽やかな香りとスッと広がる清涼感